



## Viu Manent Carménère Gran Reserva

Colchagua, Chili

**KLIMAAT & TERROIR:** Een continentaal klimaat met droge, warme zomers. De ondiepe vulkanische en alluviale bodem bevat een compacte zandlaag.

**VINIFICATIE:** De druiven worden vergist in roestvrijstalen tanks waarna 85% van de wijn 11 maanden op gebruikte Franse eikenhouten vaten rijpt. De resterende 15% rijpt in betonnen eieren en RVS-tanks.

**DRUIVEN:** carménère

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,50%

**GEUR & SMAAK:** Expressieve, robijnrode wijn met fruitige aroma's van wilde bessen, kersen en een hint van specerijen. De smaak is vol, maar fris en elegant. De afdronk is lang, intens en weelderig.

**SERVEERSUGGESTIE:** Ideaal bij kip in mosterdsaus, pasta of vegetarische gerechten met paprika.

**WEETJE:** Carménère is een van oorsprong Franse druif die door de phylloxera vrijwel uitgestorven is. Door de geïsoleerde ligging van de Chileense wijngaarden en het gezonde klimaat, is de druif in Chili nooit aangetast en is het 's lands paradepaardje.



 **VIU MANENT**  
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE



Viu Manent is een hecht familiebedrijf dat sinds de oprichting in 1935 is uitgegroeid tot een belangrijke speler op de binnenlandse en internationale wijnmarkt. Sinds 2000 heeft José Miguel, de derde generatie Viu, de leiding over het bedrijf. Samen met zijn drie zussen en een toegewijd team van specialisten maakt hij verschillende series kwaliteitswijnen van diverse druiven die groeien op de ruim 250 hectare eigen wijngaarden. Sommige druivenstokken zijn meer dan 100 jaar oud. Het doel van Viu Manent is om pure en frisse wijnen te maken waarin het karakter van de druif en het terroir optimaal tot uitdrukking komt. Naast de Reserva en Gran Reserva wijnen maakt Viu Manent een beperkt aantal Single Vineyard wijnen van de allerbeste druiven van speciaal geselecteerde percelen in drie wijngaarden in Colchagua Valley. Ook zet Viu Manent zich op vele manieren in op het gebied van duurzaamheid.